

Pizza marinara

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Rajčata dejte na pánev s rozpáleným olejem, dvě minuty poduste pod pokličkou a pak nechte za občasného míchání 6–7 minut bublat. Směs rozdělte na těsto, osolte, navrch rozhod'te plátky česneku, kapary, polovinu mozzarely a ančoviček.

2. Čtvrt hodiny pečte, pak pizzu posypte zbytkem mozzarely i ančoviček a pět minut dopékejte, aby se sýr roztekl. Pokapejte olejem, posypte oreganem a podávejte.

Těsto

30 g droždí rozmíchejte v troše vlažné vody, přidejte 1 lžičku cukru, asi 2 lžíce hladké mouky a zamíchejte. Po čtvrt hodině přilijte 1 lžíci olivového oleje, přibližně 200 ml vlažné vody, 1 lžíce soli a postupně přisypávejte 500 g hladké mouky tak, abyste získali měkké, nelepivé těsto. Deset minut ho hněťte a pak jej vložte do misky vymazané olivovým olejem. Zakryjte ji fólií a nechte těsto kynout (nejlépe přes noc v lednici) na dvojnásobný objem. Pak ho rozválejte – buď na dvě pizzy o průměru asi 30 cm, nebo na velikost pečicího plechu. Poklad'te surovinami a pečte asi dvacet minut při 1,11111111111111 °C.

Poznámka

„Námořnická“ pizza opravdu pochází z lodních kuchyní. Česnek a olivový olej jsou vítány – sýr už méně, protože se příliš nehodí k rybám, nejčastější stravě námořníků.